

5-883

AB 131

48462

GA 8031677

FEB 1964

<p>84-079174/13      D13      QPPP 18.08.82          Q.P. CORP      *J5 9031-677-A          18.08.82-JP-142101 (20.02.84) A23g-01 A23f-01/38          Layered spread food - comprising peanut butter and chocolate spread</p>	<p>D(3-E7, 3-H1)      229</p>
<p>C84-034023</p> <p>Compsn. is claimed which is produced by layering peanut butter and chocolate spread such that the boundaries between them in the vertical direction are distinct without being in peak-to-valley state.</p> <p>Process comprises filling peanut butter whose viscosity during filling is about 50000-150000 cps and chocolate spread whose viscosity during filling is about 100000-200000 cps into a container. Food can provide two kinds of taste at a time. (5pp Dwg.No.0/2)</p>	



⑨ 日本国特許庁 (JP)  
⑩ 公開特許公報 (A)

⑪ 特許出願公開  
昭59-31677

⑫ Int. Cl.<sup>1</sup>  
A 23 L 1 38  
A 23 G 1 00

識別記号

庁内整理番号  
6971-4B  
6840-4B

⑬ 公開 昭和59年(1984)2月20日

発明の数 2  
審査請求 未請求

(全 5 頁)

⑭ スプレッド食品とその製造方法

⑮ 特 願 昭57-142101  
⑯ 出 願 昭57(1982)8月18日  
⑰ 発 明 者 山田常喜  
多摩市永山3丁目4番地1-20

⑱ 出 願 人 キュービー株式会社  
東京都渋谷区渋谷1丁目4番13号  
⑲ 代 理 人 弁理士 藤野清規

明 明 書

1. 発明の名称

スプレッド食品とその製造方法

2. 特許請求の範囲

- (1) ビーナツバターとチョコレートスプレッドとを両層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で容器に多層に充填して成るスプレッド食品。  
(2) 充填時の粘度が約5万~15万 cpaのビーナツバターと約10万~20万 cpaのチョコレートスプレッドとを容器に多層に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法。

3. 発明の詳細な説明

本発明は、新規なスプレッド食品とその製造方法に関する。

ビーナツバターとチョコレートスプレッドは、各々パンなどに押圧塗布して食するスプレッド食品として一般に広く知られているものであり、両

層を一層化していても風味上の違和感是比较的少ない。また、各々の味も強しめる。そこで、その一つの層は両者を混和させないで層状に充填しておけば、使用時に両者を別々の容器から取り出す不便さが除かれ便利なものとなる。ところでこの目的のための充填方法としては、通常上層は測口部のある容器の底部に、ビーナツバター用及びチョコレートスプレッド用の両種の吐出孔が交互に放射状に配列して下方を向いている充填ノズルを降下し、充填開始と共に順次ノズルを容器から引きながら充填を完了する方法が採用される。しかしながら、ビーナツバターとチョコレートスプレッドは両者のなじみが悪いのかガラス製などの透明な容器に上記のノズルで充填してみると両者の境界線が不規則な凹凸を示し外観上よくないという問題があり、従つて両者の境界線が比較的直線に近い製品は未だ有数されていない。

本発明の目的は、ビーナツバターとチョコレートスプレッドが層状に容器に充填されておりしかも両者の境界線が不規則な凹凸を示さない新規な

スプレッド食品とその他の製造方法を提供することである。本発明者は上記の目的を達するべく種々試験検討していたところ、両者の界面の位置を若干一定距離に定めることによりその目的が達せられることを知見しようやくして本発明を完成させたものである。

すなわち、本発明は、ピーナツバターとチョコレートスプレッドとを所定の境界線から規則的な凹凸を示さない状態で容器に多量に充填してなるスプレッド食品、並びに、元来その容量が約5万～15万cpeのピーナツバターと約10万～30万cpeのチョコレートスプレッドとを各容器多量に充填することを特徴とするスプレッド食品の製造方法よりなるものである。

以下本発明を詳細に説明する。

本発明においてピーナツバターとは、選別粉砕ピーナツ（ピーナツペースト）にショートニング、調剤料（食塩、砂糖など）、乳化剤などを加えて混和したペースト状の食品をいい、通常水分が1～2割多くても4～5割止りくらいの脂肪の食品

(3)

を示さない状態とは、多孔ノズルを用いて透明な容器にその底面から口部へとピーナツバター及びチョコレートスプレッドとを多量となるように充填していつた場合に、罐が若干ひずみ勝ちな充満状態（一般に底面の底面）及び充満終端（一般に底面の口部）を除いた中央部であつて底面の内壁に接される境界線がその長さ約5cmの範囲において縦と直内の方向から見て凹凸または凸部があつても一つ以内の状態、もしくは2つ以上あるときは、それによる凹凸形状が同じ境界線上に於いての反復性、隣接する境界線との関係での相似性のいずれかを備えている状態をいう。これらの状態は充満に際し境界線の流れを要質的にコントロールできるときに生ずるものである。従つて両層の境界線の約5cmの長さにおいて凹部または凸部が一つ以内の状態のときは、境界線がほぼ直線に近いか一方向のみのゆるいカーブ（凹部凹部または凸部一つ）となり、曲が状山あるときは、例えばなめらかな峰じま、折れじま、フセン状じまなどとなる。さら凹部または凸部が2つ以上

(5)

である。また、チョコレートスプレッドとは、カカオカ（カカオマス粉末、ココアバターまたはココア）を主体（通常2割以上）を含むことによりチョコレート色とカカオの風味を示し、甘味料（砂糖、ぶどう糖など）を含むことにより甘味を有するペースト状の食品をいい、鮮み乳より主成分乳、油脂（一般に硬化油脂、ショートニングなどの第2相油脂）、乳化剤などを添加して水分の比較的小さい脂肪食品とする場合と、主成分化でんぷん、あるいは甘味成分糖類（シラップ）などを使用添加して水分が比較的多い水性食品とする場合とがある。チョコレートスプレッドを脂肪食品とした場合には、製品の保存中に、チョコレートスプレッド中の水分がピーナツバター層に移行することにより先づめらなピーナツバターの着色が阻害される可能性がある。本発明のスプレッド食品では、上記のピーナツバターとチョコレートスプレッド（油性及び水性の両方を含む）とを四層の境界線が不規則な凹凸を示さない状態で各層に多量に充填してある。ここで両層の境界線が不規則な凹凸

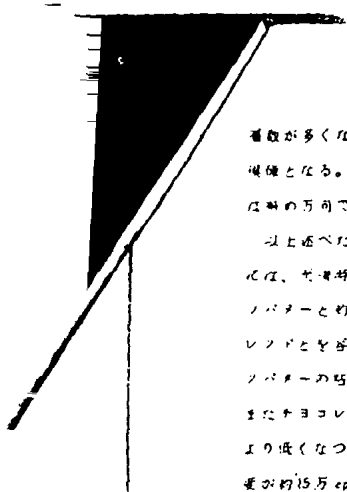
(7)

あつて、同じ層上において反復性のあるとき、あるいは同じ境界線とでは反復性がなくとも隣接する境界線と相似形となるときは、一定のリズム感のある模様となる。第1図で示すのは、境界線が不規則な凹凸を示す場合の1例であり、また第2図で示すのは、不規則な凹凸を示さない場合の1例（ほぼ直線状）である。

なお図中、1は透明な容器、2はそのキャップ、3及び4は各々その容器に多量に充填してあるチョコレートスプレッドとピーナツバター、5は両層の境界線である。

本発明で用いる容器は一般に定形性あるものが対象となるが定形性のない容器を対象としても差し支えない。また、容器の透明性は備わつていた方が底面の外から境界線模様を楽しむことができるが、透明性が備わつていないものでも差し支えない。この場合には容器からスプーンその他のよりスプレッド食品をすくい取るときなどに底面の断面模様などを楽しむことができる。多量とは、量が少くとも2以上あることをいい、

(6)



着数が多くなつてひとつの着目が狭くならしき傾向となる。着の方向は一般的にはたて方向または斜め方向であるが必ずしも一定しない。

以上述べた本発明のスプレッド装置を製造するに、充満時の粘度が約5万～15万 cps のビーナツバターと約10万～20万 cps のチヨコレートスプレッドとを各容器多量に充満すればよい。ビーナツバターの粘度が約5万 cps より低くなつても、またチヨコレートスプレッドの粘度が約10万 cps より低くなつても、さらにビーナツバターの粘度が約15万 cps を超えても、またチヨコレートスプレッドの粘度が約20万 cps を超えても、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドのなじみが悪くなるため両者の境界線が不明瞭な状態を呈すようであるからである。両者のなじみは、原料の選別、配合の調節もしくは発着時の温度調節によつて改められよい。一般に充満時の温度を下げるると粘度は急激に高まり、品質を下げると粘度は急激に低くなる。ビーナツバターとチヨコレートスプレッドとを各容器多量に充満するに、

(7)

砂型に換算して原料中5～45%の範囲内とすると、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドの味の調和もよいものとなる。

次に、本発明の効果を示す試験例、及び本発明の発明例を説明する。

試験例

ガラス板の円筒状容器（内径約6cm、高さ約8cm）に、ビーナツバター用6個、チヨコレートスプレッド用6個から成る計12個の吐出孔つきノズルを挿入して充満を開始、充満しつつ喉状断面にノズルを引き抜きながらビーナツバター100g、チヨコレートスプレッド100g計200gを容器内に充満した。

(1) その際、チヨコレートスプレッドの充満時の粘度を15万 cps（以下）と一定とし、ビーナツバター充満時の粘度をその品質を変えることにより種々変えて充満されてできる両者の境界線の状況を観察したところ第1表に示すところとなつた。

(9)

114059-31677 (3)

例えば、ビーナツバター用の吐出孔とチヨコレートスプレッド用の吐出孔とがそれぞれ1個以上下方に開口している多孔ノズルを容器内近づくに際して充満しながら喉状断面から引き抜くようにすればよい。引き抜く方向を垂直上向きとすれば垂直な境界線はたて方向のものとなり、斜め上向きとすれば斜め・境界線は斜め上向きのものとなる。さらに垂直上向きとすると共にノズルを一定の速度回転を与えると、境界線は凹凸形状が復雑性をもつた蛇行模様を形成する。

以上、本発明のスプレッド装置により、外観上も見映えのよい、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドから成る層状の食品を製造し得ることができ、また、本発明のスプレッド装置の製造方法によれば、両者の粘度の調整を比べ易く目的とする食品を製造することができる。

なお、このスプレッド装置を製造するに際して、ビーナツバターの11枚目を砂糖の甘味に換算して原料中0～5%、粘度を0.5～1.5%の各範囲内とし、さらにチヨコレートスプレッドの11枚目を

(8)

第 1 表

(粘度の単位:万 cps)

ビーナツバターの粘度	1	3	5	7.5	10	12.5	15	17	20	25	30
境界線の状況	×	×	○	◎	◎	◎	○	×	×	×	×

例 また、ビーナツバターの充満時の粘度を10万 cps（以下）と一定とし、チヨコレートスプレッド充満時の粘度をその品質を変えることにより種々変えて充満されてできる両者の境界線の状況を観察したところ第2表に示すところとなつた。

第 2 表

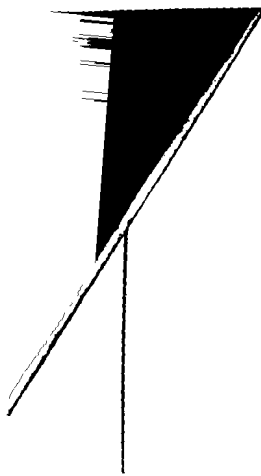
チヨコレートスプレッドの粘度	3	5	8	10	12.5	15	17.5	20	22	25	27	30
境界線の状況	×	×	×	○	◎	◎	◎	○	×	×	×	×

注(1) 表中、○、×印は灰のことを示す。

◎：容器の上層側及び下層側を除く中央部約5cm長において、断面凹凸が殆んどなくほぼ直線状。

○：上記と同じ5cm長において、軽度の凹凸または凸部が1個。

(10)



×：上記と同じ5mm長において、凹部または凸部が2個以上あつて、同一境界線上に於ける形状の反復性及び隣接する境界線との相似性のいずれも見られない。

12) ビーナツバター及びチヨコレートスプレッドは下記の原料配合のものを用いた。

#### イ. ビーナツバター

ビーナツペースト	83.0(単位%)
ショートニング	9.9
ぶどう糖	4.0
食塩	1.0
BR 脂防配モノグリセライド	2.1
合 計	100.0(%)

#### ロ. チヨコレートスプレッド

カカオマス	7.0
砂糖	36.0
粉乳	22.0
バーム脂	34.4
レシテン	0.5

(11)

#### チヨコレートスプレッドの原料配合(単位%)

カカオマス	7.0	ショートニング	10.0
水あめ	35.0	キサンタンガム	0.3
ぶどう糖	5.0	レシテン	0.3
粉乳	23.0	食塩	0.2
α-デンプン	2.8	糖 水	16.4
合 計	100.0(%)		

#### 実施例2

実施例1において充満ノズルを引き抜きながら充満するに際しそのノズルにその軸芯を中心とするゆるい石廻り回転を与えたところ、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドの境界線がラセン状を示す多層のスプレッド食品が得られ、その場合上記境界線には不規則な凹凸は見られなかつた。

#### 実施例3

実施例1において充満ノズルを引き抜きながら充満するに際しそのノズルに正逆の回転を与えたところ、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドの境界線が縦横を示す多層のスプレッド食品

(13)

特開昭59-31677(4)

ビーナツペースト	0.1
合 計	100.0(%)

13) 充満ノズルは、直径約3mmで、下層外周部より内径3mm長さ5mm(放射状方向の長さ)の吐出孔12コをビーナツバター用とチヨコレートスプレッド用とが交互等間隔となるように放射状に配列させたものを用いた。

上記の故から、ビーナツバターとチヨコレートスプレッドとを多層に充満したときに境界線が不規則な凹凸を示さないためには、充満時の粘度がビーナツバターは約5万~15万cpsであり、チヨコレートスプレッドは約10万~20万cpsであることが必要であることが理解される。

#### 実施例1

チヨコレートスプレッドの原料配合は下記のものに従ひ、またその充満時の粘度は15万cpsと一定とし、またビーナツバターの充満時の粘度は10万cpsと一定とした以外は試験例と同じ条件にして多層スプレッド食品を製造した。このものの層の境界線はほぼ直線状をしていた。

(12)

が得られた。この境界線は横断するものが全てほぼ相似形でありリズム感のあるものであつた。

#### 4.図面の簡単な説明

図は、ガラス製の容器にビーナツバターとチヨコレートスプレッドとをたての方向に多層に充満したスプレッド食品の正面図をほぼ実寸サイズで示すものであり、その内第1図は従来例を示し、また第2図は本発明の実施例を示す。

1…容器、2…キヤップ、3…チヨコレートスプレッド、4…ビーナツバター、5…境界線。

特許出願人 キューピー株式会社

代理人 藤 野 博 規



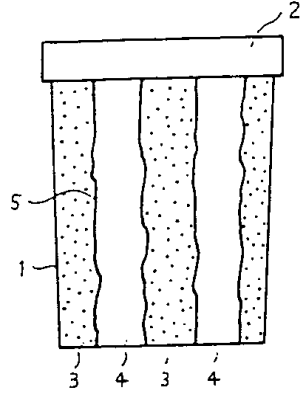
(14)

420/30 420'30 JAF 59-31677

特開昭59-31677 (5)

N

第1図



第2図

